

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2018



Prix du produit :

570,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Une réussite... comme d'habitude ! 95-97/100 Czerwinski/Parker.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel rouge 2018

Guide RVF des meilleurs vins de France 2021 (novembre 2020) : 92/100. Les rouges 2018 se montrent assez juteux, dans un registre différent de ce dont nous avons l'habitude avec ce domaine. Le Châteauneuf du domaine est sérieux dans son profil aromatique très provençal.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Aug. 2019) : 95-97/100. *Another in a string of top vintages, Beaucastel's 2018 Châteauneuf du Pape was produced from Grenache yields of only eight hectoliters per hectare ("normal" is about 28 hectoliters per hectare, according to Marc Perrin). The final blend I was shown is almost candied in its fruity intensity of raspberries and cherries, yet it has a potent underpinning of more savory elements, like tapenade, grilled meat and dried spices. Full-bodied, with fine, silky tannins, this shows tremendous length, reverberating with hints of crushed stone on the finish. **Drink date 2021-2037.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

Description : Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

Situation : Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un vignoble de 70 hectares.

Terroir : Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Châteauneuf: galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leurs racines de plonger en profondeur. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Elaboration : Chaque cépage est ramassé séparément à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (tous les autres). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

Cépages :

- Cinsault : 5%
- Counoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Syrah : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Dégustation : Le millésime 2017 présente une robe soutenue à assez profonde. Le nez pur et élégant évoque les cerises légèrement kirschées, le cassis, les épices, avec des notes florales, d'herbes aromatiques (laurier), et de léger chocolat. La bouche est élégante, les tanins mûrs et fins, belle structure dense et concentrée, d'un séduisant velouté de texture rehaussée de fruits finement épicés. La finale est longue, bien tenue par des tanins élégants et enrobés, harmonieuse et très persistante (fruits, épices, notes florales). Un grand millésime !

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.